

EDITION 2021/2022

# Das große Backen

PFLEIDERER BACKBUCH





Sehr geehrte Damen und Herren,

nachdem wir, das Projektbau Pfeleiderer-Team, bereits drei kulinarische PFLEIDERER KOCHBÜCHER realisieren durften, wollten wir uns in diesem Jahr einer neuen Herausforderung stellen: „DEM BACKEN“.

Mit einer großen Portion Freude, nicht zu vergessen einer Prise Spaß, viel Abschmecken und „Naschen“ haben wir für Sie im PFLEIDERER BACKBUCH viele neue und klassische Backrezepte zusammengestellt.

Genießen Sie zuckersüße Leckerbissen, traditionelle Kuchen und aufwendig verzierte Torten, die beim einen oder anderen wieder Kindheitserinnerungen wecken werden. Aber natürlich haben wir auch an die herzhaften Genießer gedacht. Mit köstlichem Fingerfood für die nächste Party oder krossen Frühstücksbrötchen finden Sie in unserem PFLEIDERER BACKBUCH viele Naschereien für jeden Geschmack. Wir freuen uns, wenn Ihnen das Nachbacken genauso viel Freude bereitet wie uns.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen, Nachbacken und sage:  
Auf die Plätze, fertig - backt!

Es grüßt Sie herzlich

Ihr Klaus-Martin Pfeleiderer



Edition 1  
2012



Edition 2  
2017



Edition 3  
2019

Bisher erschienene PFLEIDERER KOCHBÜCHER:

# Unser Backteam

Gemeinsam haben wir mit viel Liebe und jeder Menge Leidenschaft für Sie dieses PFLEIDERER BACKBUCH kreiert.

Wir freuen uns Ihnen unsere "Bäckerinnen" und "Konditoren" präsentieren zu dürfen:



Klaus-Martin  
Pfleiderer



Silke  
Bauer



Luca  
de Brito Boden



Michael  
Böttcher



Anett  
Ehmman



Jana  
Falk



Bruno  
Fitzal



Kai  
Franke



Maximilian  
Haas



Ellen  
Hartmaier



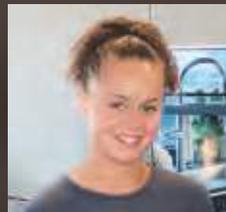
Daniela  
Kreß



Carmen  
Kustermann



Nico  
Löbich



Carolina  
Pfleiderer



Edelgard  
Pfleiderer



Lars  
Rambacher



Gabriela  
Simitsis



Alessandro  
Stenti

# Inhaltsverzeichnis

## SÜSS

Schwarzwälder Kirschtorte	4
Hefezopf	6
Schneller Heidelbeer Schüttelkuchen	7
Schoko-Nuss-Schnitten	8
Norddeutscher Schmandkuchen	9
Schokotorte mit Beeren	10
Oma's Apfelkuchen	12
English Apple Crumble Cake	13
Versunkener Kirschkuchen	14
Zuckerfreies Bananenbrot	16
Zitronen-Quark-Kuchen	17
Schokoladenkuchen	18
Chocolate Chip Cookies	20
Rumbombe	21
Käsekuchen	22
Herbstliches Apfel-Zimt Granola	24
Birnenkuchen mit Sekt	25
Zwetschgen-Orangenboden mit Zimtstreusel	26
Käsesahne-Torte	28
Vegane Schokobrownies	29
Quarkkuchen	30
Kanelbullar – Zimtschnecken schwedische Art	32

## HERZHAFT

Dinkel-Buttermilch Brötchen	34
Käsestangen	35
Blätterteigschnecken mit Käse, Schinken u. Salami	36
Oliven im Mürbeteig	38
Oma's Zwiebelkuchen	39
Georgisches Khachapuri	40
Schinkenhörnchen	42
Hefezopf pikant	43
Empanadas Argentinas	44
Salzgebäck	45
Superschnelle ketogene Brötchen	46
Käsfüßle	48



# Schwarzwälder Kirschtorte



VON KLAUS-MARTIN PFLEIDERER & TOCHTER CAROLINA

## ZUTATEN

- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 180 g Zucker
- 75 g Mehl
- 110 g Speisestärke
- 25 g Kakao
- 3 gestrichene TL Backpulver
- 9 EL Kirschwasser
- 1 Glas Kirschen
- Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 1 kleine Zimtstange
- 1 kg Schlagsahne
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 75 g Zartbitterschokolade



16 Stück



120 Minuten,  
180 Minuten  
Ruhezeit



30-35 Minuten

♥ ♥ ♥ Schwer

— Zuerst die Eier trennen. Eiweiß, 5 EL kaltes Wasser und Salz steif schlagen, dabei 150 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln unterheben.

— Danach Mehl, 75 g Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen, auf die Eiermasse sieben und unterheben. Biskuitmasse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform streichen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft 150 °C) 30-35 Minuten backen. Danach den Biskuitteig mindestens 3 Stunden auskühlen lassen.

— Biskuit aus der Springform lösen, Backpapier abziehen und den Boden zweimal quer durchschneiden. Um den unteren Boden einen Tortenring legen. Alle Böden mit Kirschwasser beträufeln.

— Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. 100 ml Saft und 35 g Stärke glatt rühren. Restlichen Saft, 1 EL Zucker, Zitronenschale und Zimt in einem Topf aufkochen. Stärke einrühren und unter Rühren nochmals ca. 1 Minute köcheln. Vom Herd nehmen, Zitronenschale und Zimt entfernen. Kirschen, bis auf 16 Stück zum Verzieren, unterheben. Kompott auf den unteren Boden geben und ca. 30 Minuten auskühlen lassen.

— 500 g Sahne steif schlagen, dabei Vanillinzucker und Sahnesteif einrieseln lassen. Knapp die Hälfte der Sahne auf die Kirschen streichen. Zweiten Biskuitboden darauf legen. Rest Sahne darauf streichen und mit dem dritten Boden bedecken. Torte ca. 30 Minuten kalt stellen.

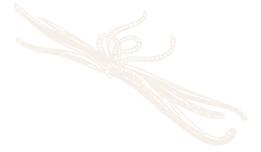
— Schokolade mit einem Sparschäler in feine Röllchen hobeln. 500 g Sahne und 1 EL Zucker steif schlagen. Knapp die Hälfte der Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und kalt stellen. Torte mit Rest-Sahne einstreichen und mit Schokolade bestreuen. Torte mit 16 dicken Sahneturns und den übrigen Kirschen verzieren. Bis zum Servieren kalt stellen.



“Und du sollst feines Mehl nehmen und davon zwölf Kuchen backen – zwei Zehntel soll ein Kuchen haben – und sollst sie legen in zwei Reihen, je sechs in einer Reihe, auf den Tisch von feinem Gold vor dem HERRN.” (3. Mose 24,5, LU)

Klaus-Martin Pfeleiderer, Geschäftsführer / Kaufmann der Grundstücks- und Wohnungswirtschaft





# Hefezopf

VON ALESSANDRO STENTI

## ZUTATEN

- 1 kg Mehl
- 4 Eier
- 1 Eigelb
- 250 g Zucker
- Geriebene Schale einer Zitrone
- 1 1/2 Hefewürfel (60 g)
- 1/4 L lauwarme Milch
- 250 g Butter



1 Stück



60 Minuten  
Arbeitszeit



45 Minuten



Leicht

— Mehl in eine Backschüssel sieben, Hefe in eine Mulde bröckeln, die lauwarme Milch hinzugeben und mit einer Gabel verrühren. Den Vorteig 30 Minuten gehen lassen.

— Eier, zerlassene Butter, Zucker und Zitronenabrieb hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

— Den Teig so lange gehen lassen, bis er sich mindestens verdreifacht hat (am besten über Nacht).

— Teig in drei gleiche Portionen teilen und diese zu gleich langen Strängen rollen.

— Flechten und mit Eigelb bestreichen, dann Mandelstifte und Hagelzucker darüber verteilen.

— Ofen auf 165 °C vorheizen und 45 Minuten goldbraun backen.



**Tipp:**  
Wer möchte  
kann gerne  
noch Rosinen  
in den Teig  
geben.



Ob mit oder ohne Rosinen, der lockere Hefezopf ist perfekt zum Frühstück oder Osterbrunch.



*Alessandro Stenti, Leitung Verkauf & Projektentwicklung / Dipl. Immobilienwirt VWA / Prokurist*

# Schneller Heidelbeer Schüttelkuchen

VON GABRIELE SIMITSIS

## ZUTATEN

- 750 g Heidelbeeren (tiefgekühlt) alternativ klein geschnittenes Obst, z.B. Äpfel, Zwetschgen, Sauerkirschen aus dem Glas

### Für den Grundteig:

- 300 g Weizenmehl oder Dinkelmehl
- 3 gestr. TL Backpulver
- 150 g Zucker oder Birkenzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g zerlassene, abgekühlte Butter
- 100 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 4 Eier Größe L

### Für den Guss:

- 150 g Puderzucker
- Etwas Saft (ca. 1 EL) vom Obst oder Zitronensaft

— Mit dem Grundteig lassen sich Blechkuchen und Kuchen in der Backform blitzschnell, lecker und saftig zubereiten. Bei der Zubereitung als Blechkuchen wird der Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech (ca. 30 x 40 cm) verteilt und mit Obst belegt. Bei der Zubereitung in der Backform (Durchmesser ca. 26 cm) wird das Obst einfach unter den Teig gehoben und in die gefettete und bemehlte Backform gegeben.

— Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit Deckel vermischen. Eier und die zerlassene Butter hinzufügen. Die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen und ca. 15-30 Sekunden kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermengt sind. Deckel abnehmen und alles mit einem Rührlöffel sorgfältig durchrühren, dann die gemahlene Mandeln unterrühren. Die angetauten Heidelbeeren untermischen und in die gefettete und bemehlte Backform geben. Die Backform in den Ofen schieben.

— Auf dem Backblech bei 160 °C Heißluft für ca. 25-30 Minuten oder in der Backform bei 160 °C Heißluft für ca. 50-60 Minuten backen.

— Den Kuchen nach dem Backen in der Form abkühlen lassen.

— Für den Guss Puderzucker und Saft vermischen, in einen Spritzbeutel oder einen Gefrierbeutel füllen, die Spitze abschneiden und den Kuchen gitterartig verziehen.



12 Stück



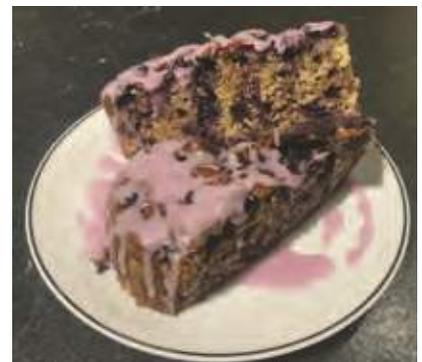
ca. 15  
Minuten



Backblech ca.  
25-30 Minuten  
Backform ca.  
50-60 Minuten



Mittel

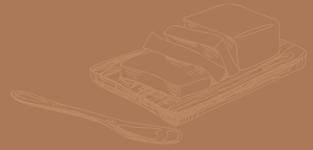


Wenn sich kurzfristig Besuch bei Ihnen ankündigt, können Sie für die unerwarteten Gäste schnell diesen leckeren Kuchen zaubern. "

*Gabriela Simitsis, Qualitätssicherung / Sachverständige für Bauschadensbewertung / Dipl. Ing. Architektin / Handlungsbevollmächtigte*

# Schoko-Nuss-Schnitten

VON NICO LÖBICH



## ZUTATEN

### Für den Teig:

- 375 g Butter
- 375 g Zucker
- 9 Eier (getrennt)
- 4 EL Kakao
- 200 g Blockschokolade
- 375 g geröstete, gehackte Haselnüsse

### Für den Belag:

- 1 Glas Aprikosenmarmelade
- 2 Tafeln Bitterschokolade



ca. 45 Stück



60 Minuten  
Arbeitszeit



20-25 Minuten



Mittel

\_\_ Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und bei Seite stellen.

\_\_ Backofen auf 200 °C vorheizen.

\_\_ Butter und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eigelbe unterrühren bis eine cremige Masse entsteht. Den Kakao unterrühren.

\_\_ Die Schokolade grob hacken und portionsweise zusammen mit den Haselnüssen im Blitzhacker zerkleinern (etwas gröber als gemahlen). Dann unter den Teig mischen. Zum Schluss den Eischnee unterheben.

\_\_ Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Wer möchte, kann einen Backrahmen verwenden. Backblech auf mittlerer Schiene ca. 20-25 bei 200 °C Umluft backen.

\_\_ Marmelade erhitzen, so dass sie etwas flüssig wird. Kuchen aus dem Ofen nehmen, stürzen, Backpapier abziehen und sofort mit Marmelade bestreichen. Dann vollständig auskühlen lassen.

\_\_ Schokolade bei niedriger Temperatur im Wasserbad schmelzen.

\_\_ Kuchen in Rauten oder kleine Quadrate/Rechtecke schneiden und mit der Schokolade bestreichen. Anschließend kalt stellen, damit die Schokolade wieder fest wird.



Wenn in Ihrer Keksdose noch oder schon wieder gähnende Leere herrscht, dann ist dieses schnelle und einfache Rezept für Schoko-Nuss-Schnitten von mir genau das richtige für Sie.

*Nico Löbich, Kaufmännischer Leiter / Dipl. Betriebswirt (FH)*



# Norddeutscher Schmandkuchen

VON KAI FRANKE

## ZUTATEN

### Für den Boden:

- 4 Eier
- 1 Tasse Mineralwasser
- 2 Tassen Zucker
- 1 Tasse Öl
- 3 Tassen Mehl
- 1 Päckchen Backpulver

### Für den Belag:

- 2 Becher Schlagsahne je 250 g
- 2 Becher Schmand je 250 g
- 3 Päckchen Vanillezucker

### Topping:

- Zimtucker



15 Stück



20 Minuten  
Arbeitszeit



20 Minuten



Leicht



\_\_ Die Eier, Mineralwasser, Zucker, Öl, Mehl und Backpulver gut miteinander mit einem Mixer verrühren und einen Rührteig herstellen. Den Teig auf ein tiefes, gefettetes Backblech (Fettpfanne) streichen.

\_\_ Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft ca. 20 Minuten backen.

\_\_ Inzwischen die Sahne steif schlagen (mein Hilfsmittel Sahnesteif), Schmand und Vanillezucker nach und nach unterheben. Die Masse dann auf den gebackenen und abgekühlten Boden geben.

\_\_ Mit Zimt und Zucker bestreuen.



Mein Schmandkuchen vom Blech ist ein echter norddeutscher Klassiker und darf auf keiner Kaffeetafel fehlen.

*Kai Franke, Leitung Technik / Staatl. gepr. Betriebswirt / Prokurist*





# Schokotorte mit Beeren



VON DANIELA KRESS

## ZUTATEN

### Für den Biskuitboden:

- 6 Eier
- 6 EL Wasser, heiß
- 300 g Zucker
- 250 g Mehl
- 4 EL Kakaopulver

### Für die Creme:

- 600 ml Schlagsahne
- 150 g Schokolade, zartbitter
- 3 Päckchen Sahnesteif

### Für den Guss:

- 500 g Beeren, gemischt (auch TK-Beeren und/oder Sauerkirschen)
- 1 Päckchen Tortenguss

— Sahne am Vortag mit der Schokolade erhitzen bis die Schokolade geschmolzen ist, kalt rühren (Topf in kaltes Wasser stellen) damit sich keine Haut bildet. Im Kühlschrank mindestens über Nacht kalt stellen, am besten 24 Stunden.

— Eier, Zucker und heißes Wasser hellcremig aufschlagen, Mehl und Kakao darauf sieben und unterheben. Teig in eine Springform (26-28 cm) füllen und bei 180 °C ca. 40 Minuten backen.

— Nach dem Auskühlen einmal quer durchschneiden.

— Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darum stellen. Schokoladensahne mit Sahnesteif steif schlagen und auf dem Boden verteilen. 2. Boden auflegen und ganz dünn ebenfalls mit der Schokoladensahne bestreichen (etwas Sahne übrig lassen, um den Rand zu bestreichen). Nun die Früchte darauf verteilen. TK-Früchte gehen super, diese dann gefroren auflegen.

— Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und auf den Früchten verteilen. Wenn der Tortenguss hart ist, den Tortenring entfernen und die restliche Schokocreme auf den Rand streichen.



12 Stück



60 Minuten  
Arbeitszeit



40 Minuten



Mittel



Diese Beertorte mit saftigem Schokoboden und luftiger Schoko-Sahnecreme ist nicht nur optisch ein Leckerbissen. Perfekt für besondere Anlässe!

*Daniela Kress, Assistenz*



# Oma's Apfelkuchen

VON SILKE BAUER

## ZUTATEN

- 100 g Butter
- 3-4 Äpfel
- 1 kg Magerquark
- 4 Eier
- 100 g feiner Weizengrieß
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Puddingpulver „Vanille“ (zum Kochen)
- 2 TL Backpulver
- Fett und gemahlene Nüsse für die Form



12 Stück



20 Minuten  
Arbeitszeit



65-75 Minuten



Leicht

— Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Quark, Eier, Grieß, Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver, Backpulver verrühren. Butter unterrühren. Den Teig in eine gefettete und mit gemahlene Nüssen ausgestreute Springform (26 cm) füllen und glattstreichen. Die Äpfel schälen und in Stücke schneiden, auf den Teig legen und etwas eindrücken.

— Im vorgeheizten Ofen (Umluft 150 °C) ca. 65-75 Minuten backen.

— Kuchen auf einem Kuchengitter in der Form etwas abkühlen lassen, dann aus der Form lösen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.



Herbst-Zeit ist Apfel-Zeit und was passt da am Besten?  
Mein saftiger Apfelkuchen nach Oma's bewährtem Familien-Rezept.

Silke Bauer, Assistenz / Büromanagement



# English Apple Crumble Cake

VON MAXIMILIAN HAAS

## ZUTATEN

### Für den Boden:

- 100 g Butter
- 100 g Rohrzucker
- 200 g Mehl
- 1 EL Backpulver
- 3 Eier

### Für die Füllung:

- 2 EL Vanillezucker
- Etwas Zitronensaft
- 6 Äpfel

### Für den Crumble:

- 200 g Mehl
- 125 g Zucker
- 125 g Butter
- 2 EL Vanillezucker



16 Stück



30 Minuten  
Arbeitszeit



45 Minuten



Mittel



— Zuerst das Mehl und alle anderen trockenen Zutaten miteinander vermengen und in der Mitte eine Mulde formen. In die Mulde schlägt man nun drei Eier und die zerkleinerte Butter. Idealerweise ist diese schon etwas weich. Nun werden alle Zutaten miteinander verknetet. Alternativ kann auch ein Küchengerät mit Knethaken benutzt werden.

— Nachdem alles gut miteinander vermischt wurde, wird der Teig zum Ruhen in den Kühlschrank gestellt.

— Währenddessen werden die Äpfel geschält und nach Wunsch geschnitten und zusammen mit dem Vanillezucker und etwas Zitronensaft vermischt.

— Nun wird der Bodenteig in einer beliebigen Form ausgerollt und die Füllung darauf gegeben.

— Für den Crumble werden in einer Schüssel die restlichen Zutaten mit der Hand verknetet, dabei darauf achten, dass die Butter nicht zu warm wird, da sonst keine Streusel entstehen.

— Jetzt nur noch den Crumble auf der Apfelmasse verteilen und alles in den Backofen bei 180 °C Umluft (mittlere Schiene) 45 Minuten backen.



Jeder, der buttrige Streusel und saftige Äpfel mag, wird meinen Apple Crumble Cake lieben! Er geht einfach immer: zum Kaffee, zur Party oder zum Geburtstag.

Maximilian Haas, Assistenz / Büromanagement / Werkstudent



# Versunkener Kirschkuchen

VON BRUNO FITZAL

## ZUTATEN

- 200 g Margarine
- 180 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Fläschchen Rum Backaroma
- 125 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g geriebene Vollmilchschokolade oder 100 g Raspel-Schokolade
- 1 gehäufte TL Zimt
- 125 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Glas Kirschen
- Puderzucker (zum Bestäuben)

— Margarine mit dem Zucker schaumig rühren. Danach die Eier, das mit dem Backpulver vermischte Mehl, Haselnüsse, Zimt und das Rum-Aroma dazu geben. Zuletzt die Schokolade unterrühren.

— Die Hälfte des Teiges in die gefettete Springform geben. Die abgetropften Kirschen darauf verteilen und mit dem restlichen Teig bedecken.

— Den Backofen auf 170-175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und auf mittlerer Schiene ungefähr 50 bis 60 Minuten backen. Kann je nach Backofen variieren.

— Den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



12 Stück



20 Minuten  
Arbeitszeit



ca. 50-60  
Minuten



Leicht





Ein sehr lockerer Rührkuchen aus der Springform. Dieser Klassiker mit Kirschen ist wunderbar saftig, ganz leicht gemacht und schmeckt einfach jedem!

*Bruno Fitzal, Finanzen & Controlling*



# Zuckerfreies Bananenbrot

VON LUCA DE BRITO BODEN

## ZUTATEN

- 3 große Bananen
- 3 Eier
- 3 EL Kokosöl
- 1 EL Zimt
- 60 g Buchweizen (im Mixer verarbeitet)
- 60 g Leinsamen
- 250 g glutenfreie Haferflocken



1 Stück



10 Minuten  
Arbeitszeit



35 Minuten



Leicht



— Die Bananen mit den Eiern und etwas Kokosöl in den Mixer für 2 Minuten. Dann in eine Schüssel geben.

— Im nächsten Schritt die Haferflocken, die Leinsamen, den Buchweizen und den Zimt ebenfalls in einen Mixer geben und gut mixen. Als Letztes 1 EL Backpulver dazu, in eine Form geben und für 35 Minuten in den Backofen (auf 180 °C Umluft vorheizen).



Für das Bananenbrot verwendet ihr am besten möglichst reife Bananen. So gelingt das Bananenbrot besonders gut und überreife Bananen können noch vor dem Wegwerfen gerettet werden.

*Luca de Brito Boden, Verkaufsberater / Immobilienkaufmann mit Zusatzqualifikation  
Immobilienassistent / Assistent des Geschäftsführers / Marketing*



# Zitronen-Quark-Kuchen

VON EDELGARD PFLEIDERER

## ZUTATEN

### Für den Biskuitboden:

- 4 EL Wasser
- 3 Eier
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 2 EL Öl

### Für die Quark-Zitronenmasse:

- 500 g Quark (20 % Fett)
- 2 Zitronen
- 100 g Zucker
- 1/8 l Wasser
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Götterspeise (Zitrone)
- 400 g Schlagsahne

### Für die Verzierung:

- 100 g Schlagsahne
- 1 Glas Lemon Curd
- 1 Zitrone
- Gehackte Pistazien



12 Stück



120 Minuten  
Arbeitszeit



20 Minuten



Mittel



### Zubereitung Biskuitboden:

— Wasser, Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Mehl darüber sieben und Backpulver einstreuen, 2 EL Öl hinzufügen und den Teig fertig rühren.

— Bei 180 °C ca. 20 Minuten in mittelgroßer Springform backen, in der Form auskühlen lassen.

### Zubereitung Quark-Zitronenmasse:

— Den Quark mit dem Saft der beiden Zitronen und dem Zucker so lange verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist.

— Das Wasser in einen Kochtopf geben, das Götterspeisepulver "Zitrone" und den Vanillezucker einstreuen und 10 Minuten quellen lassen. Danach die Flüssigkeit unter leichtem Rühren erhitzen, bis alles aufgelöst ist. Den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

— Quark langsam unter die Götterspeise rühren, in den Kühlschrank stellen, bis die Masse anfängt zu gelieren. Dann die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben und die Masse auf dem Biskuitboden verteilen.

— Jetzt muss der Kuchen 4 Stunden im Kühlschrank ruhen! Danach den Ring der Springform entfernen.

### Garnierung:

— Den Tortenrand mit etwas geschlagener Sahne einstreichen und mit dem Rest den Kuchen mit dem Spritzbeutel nach Belieben verzieren.

— Lemon Curd mit einem Löffel vorsichtig auftragen. Die Zitrone in 6 feine Scheiben schneiden, halbieren und belegen. Abschließend den Kuchen mit etwas gehackten Pistazien bestreuen - Genießen!



So schmeckt der Sommer!

Zitrone und Sommer passen doch einfach perfekt zusammen oder?  
Mein Zitronen-Quark-Kuchen ist leicht, erfrischend und spritzig.

*Edelgard Pfeiderer, Stv. Leitung Finanzen & Controlling*





# Schokoladenkuchen



VON ANETT EHMANN



12 Stück



30 Minuten  
Arbeitszeit



75 Minuten



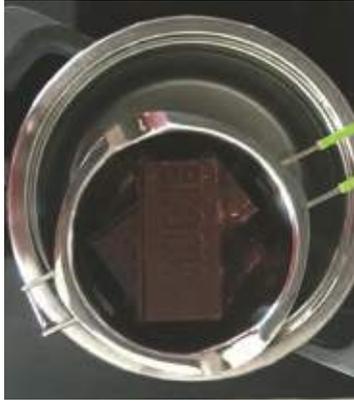
Leicht

## ZUTATEN

- 250 g Butter (weich)
- 200 g Zucker
- 2 TL Vanillezucker
- 7 Eier (trennen)
- 1 Tafel Blockschokolade (geschmolzen)

- 5 EL Sahne
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver





\_\_ Weiche Butter, Zucker, Vanillezucker mit den 7 Eigelb verrühren. Die geschmolzene Schokolade und die Sahne in die Masse geben und verrühren.

\_\_ Die 7 Eiweiß zu Eischnee schlagen, so dass eine feste Masse entsteht.

\_\_ Mehl mit dem Backpulver vermengen und in die Schokoladenmasse unterheben. Anschließend den Eischnee mit dem Schneebesen vorsichtig unterrühren.

\_\_ Die Masse in eine Kastenform oder Gugelhupf- form einfüllen und in den kalten Backofen stellen.

\_\_ Den Kuchen auf ca. 160-170 °C bei Unter- und Oberhitze auf der 2. Stufe ca. 75 Minuten backen. (Bitte auch auf die Hinweise für den eigenen Back- ofen achten!)

\_\_ Den ausgekühlten Kuchen mit Schokoladenglasur überziehen oder mit Puderzucker bestäuben.



Diesen Schokoladenkuchen kann man nicht mehr toppen: saftiger Teig und obendrüber leckerer Schokoguss. Unbeschreiblich gut!

Anett Ehmann, Assistenz / Büromanagement



# Chocolate Chip Cookies

VON MAXIMILIAN HAAS

## ZUTATEN

- 250g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Eier
- 250 g weiche Butter
- 260 g Rohrzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 300 g Schoko Tröpfchen



ca. 20-25  
Cookies



20 Minuten  
Arbeitszeit



10 Minuten



Leicht

— Als erstes die Eier miteinander vermischen, dann den Zucker, sowie den Vanillezucker und das Salz dazugeben.

— Die Butter etwas zerkleinern und ebenfalls hinzugeben bzw. untermischen.

— Nun werden Backpulver und Mehl miteinander vermischt und alles zu einem glatten Teig verknetet. Am Ende noch die Schoko Tröpfchen unterheben und fertig ist der Teig.

— Den Teig kurz in den Kühlschrank geben, so dass die Butter wieder etwas härter wird.

— Dann beliebig große Kugeln formen, diese auf ein Backblech geben und etwas plattdrücken. Alternativ können auch gleich aus dem zuvor ausgerollten Teig, Cookies ausgestochen werden.

— Den Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen und die Cookies für 10 Minuten backen. Delicious!



Ultimative Chocolate Chip Cookies - gebacken in nur 30 Minuten!  
Meine Cookies sind außen herrlich knusprig und bleiben innen wunderbar weich.

Maximilian Haas, Assistenz / Büromanagement / Werkstudent



# Rumbombe

VON LARS RAMBACHER



## ZUTATEN

### Für den Boden:

- 6 Eigelb
- 6 EL lauwarmes Wasser
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 6 Eiweiß

### Für den Tortenaufbau:

- 1/4 l Milch
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 250 g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 8 EL Rum
- Schokolade



12 Stück



30 Minuten  
Arbeitszeit



30-40 Minuten



Mittel



### Zubereitung Boden:

— Das Eigelb, Wasser, Mehl, Backpulver sowie den Zucker und Vanillezucker schön schaumig rühren. Dann wird das Eiweiß zu steifem Eischnee geschlagen und der Rest untergemischt.

— Die Teigmasse in einer eingefetteten Tortenform bei 175 °C ca. 30-40 Minuten backen.

— Den gebackenen Biskuit auskühlen lassen und einen 2 cm dicken Boden abschneiden. Den Rest des Teiges würfeln.

### Weitere Zubereitung:

— Die Milch, Eier, 30 g Butter sowie den Zucker und Vanillezucker in einem Topf verrühren, aufkochen und abkühlen lassen.

— Die restlichen 220 g Butter und den Rum schaumig rühren und in die ausgekühlte Creme geben. Zusammen mit den Biskuitwürfeln wird dann alles schön vermengt. Die Masse wird dann auf den Biskuitboden geschichtet und zu einer Kuppel geformt. Zum Schluss wird dann noch alles mit einem Schokoladenguss überzogen.



Kalorien? Bei diesem Rezept egal!  
Absolut leckere Rum- und Kalorienbombe,  
die man einfach probiert haben muss.



Lars Rambacher, Verkaufsberater / Dipl. Wirtschaftsingenieur (BA)



# Käsekuchen

VON KLAUS-MARTIN PFLEIDERER & TOCHTER CAROLINA



12 Stück



20 Minuten  
Arbeitszeit



50 Minuten



Leicht

## ZUTATEN

### Für den Boden:

- 1 Packung dunkle Schokokekse
- 80 g Butter
- Saft einer Orange

### Für die Quarkmasse:

- 500 g Quark
- Ca. 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- Ca. 200 g Sauerrahm
- 140 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 3 Eier
- Himbeeren und/oder Blaubeeren für die Deko



— Zuerst die Kekse in einem Gefrierbeutel fein zerbröseln. Dann die Butter schmelzen und mit dem Orangensaft vermischen. Anschließend die Kekskrümel einrühren. Fertig ist der Boden.

— Eine Herzkuchen-Springform gut einfetten und den Keksteig gleichmäßig verteilen. Den Ofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und für ca. 10 Minuten backen.

— In der Zwischenzeit die Quarkmasse zubereiten. Zuerst die Eier mit dem Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Anschließend Quark, Frischkäse und Sauerrahm unterheben. Dann die Quarkmasse auf den Keksboden geben und weitere 40 Minuten backen.



Dieser cremige Käsekuchen mit frischen Himbeeren und leckerem Schokoboden kommt bei unseren Gästen und Freunden immer wieder gut an!  
*Klaus-Martin Pfeleiderer, Geschäftsführer / Kaufmann der Grundstücks- und Wohnungswirtschaft*



# Herbstliches Apfel-Zimt Granola

VON CARMEN KUSTERMANN

## ZUTATEN

- 150 g Haferflocken gemischt
- 120 g Nüsse gemischt
- 50 g gemahlene Nüsse nach Wahl
- 30 g Leinsamen
- 40 g Kokosöl
- 3 EL Agavendicksaft
- 60 g Apfelmus
- 70 g Apfelchips
- 1 EL Zimt
- 1 Prise Salz



10 Portionen



15 Minuten  
Arbeitszeit



15-20 Minuten



Leicht



— Den Ofen auf 160 °C Ober-Unterhitze vorheizen.

— Nussmischung und Apfelchips grob zerkleinern.

— Trockene Zutaten in einer Schüssel vermischen.

— Kokosöl erwärmen, mit Agavendicksaft und Apfelmus verrühren und zu den trockenen Zutaten mischen.

— Zutaten gut miteinander vermengen und anschließend auf einem Backblech mit Backpapier locker verteilen.

— Das Granola wandert für 15-20 Minuten in den Backofen. Nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen und ganz abkühlen lassen.



### Tipp:

Sobald das Granola zu dunkel wird, schmeckt es bitter! Daher die letzten paar Minuten unbedingt beim Backofen bleiben.



Selbstgemachtes Granola ist einfach das Beste...

Für alle Zimt-Fans ist dieses Granola ein absolutes Muss, denn bereits während der Zubereitung ist der Zimt im ganzen Haus zu riechen. Einfach herrlich!

*Carmen Kustermann, Projektsteuerung / Wirtsch.-Ing. Schwerpunkt Bau und Immobilien (B.Eng.)*



# Birnenkuchen mit Sekt

VON MICHAEL BÖTTCHER

## ZUTATEN

### Für den Mürbeteig:

- 250 g Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 125 g Zucker
- 125 g Butter oder Margarine
- 1 Ei

### Für den Belag:

- 2 Dosen Birnen (den Saft auffangen)
- Sekt 200 ml (Piccolo)
- 1 Päckchen Vanillepudding
- 1 EL Zucker

### Für den Guss:

- 3 Eier
- 90 g Zucker
- 1 Becher saure Sahne



12 Stück



60 Minuten  
Arbeitszeit



55 Minuten



Mittel



\_\_ Mürbeteig in eine runde Kuchenform mit hohem Rand auslegen und mit den Birnen aus der Dose belegen.

\_\_ Aus 300 ml Birnensaft und 200 ml Sekt, 1 EL Zucker und dem Puddingpulver einen Pudding kochen.

\_\_ Die Puddingmasse über die Birnen gießen und 35 Minuten bei 200 °C backen.

\_\_ In der Zwischenzeit den Guss vorbereiten:

\_\_ Eier trennen, Eigelb mit 90 g Zucker schaumig rühren, saure Sahne unterheben. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben.

\_\_ Die Masse nun auf den Kuchen geben und nochmals 20 Minuten backen.



Sekt ist nicht nur zum Trinken da!  
Mit meinem Birnen-Sekt-Kuchen wird die nächste  
Kaffeerunde zu einem prickelnden Erlebnis.

*Michael Böttcher, Verkaufsberater / Immobilienfachberater*





# Zwetschgen-Orangen- boden mit Zimtstreusel

VON KAI FRANKE



12 Stück



20-30 Minuten  
Arbeitszeit



40-50 Minuten



Leicht

## ZUTATEN

### Für den Teig:

- 75 g Butter, weich
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Bio-Orange
- 1 Prise Salz
- 180 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 50 ml Milch
- Ca. 1 kg Zwetschgen

### Für die Streusel:

- 100 g Mehl
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt



\_\_Erst einmal den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen, später auf 180 °C herunterdrehen.

\_\_Für den Teig die weiche Butter mit dem Zucker cremig rühren und die Eier gründlich untermischen. Danach das Salz und den Orangenabrieb von der Schale hinzugeben, das ergibt eine tolle fruchtige Komponente und passt wunderbar zu den Zwetschgen - Omas Idee!

\_\_Dann das Mehl mit dem Backpulver vermengen und mit der Milch zur Buttermasse geben. Der fertige Teig sollte langsam vom Rührer abfallen, dann hat er die richtige Konsistenz. Eine Springform einfetten und den Teig darauf geben.

\_\_Für den Belag die Zwetschgen (am besten frisch und saftig reif vom Baum – vielleicht habt ihr einen im Garten) waschen, halbieren, entsteinen und dann im Kreis angeordnet auf dem Teig verteilen.

\_\_Für die Streusel die kalten Butterwürfel, Mehl, Zucker, Salz und Zimt mit den Händen oder einem Knetaken zu dicken Streuseln verkneten und diese dann gleichmäßig auf den Zwetschgen verteilen.

\_\_Den Kuchen bei 180 °C 40-50 Minuten auf mittlerer Schiene backen.



Als Kind war ich oft bei meiner Oma und kurz vor unserem Besuch hat Sie diesen leckeren Kuchen gebacken. Zum Herbst hin, wurde der Kuchen noch mit Orangenaroma verfeinert.



*Kai Franke, Leitung Technik / Staatl. gepr. Betriebswirt / Prokurist*

# Käsesahne-Torte

VON ELLEN HARTMAIER

## ZUTATEN

### Für den Biskuitboden:

- 3 Eier
- 3 EL heißes Wasser
- 125 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 75 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 Messerspitze Backpulver

### Für die Käsecreme:

- 10 Blatt weiße Gelatine
- 4 Eigelbe
- 200 g Puderzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1000 g Magerquark
- 3 EL Zitronensaft
- 1 1/2 abgeriebene Zitronenschale
- 1 TL Weinbrand
- 1 Prise Salz
- 1/2 l süße Sahne
- 200 g Johannisbeergelee
- Puderzucker zum Bestreuen
- 75 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 Messerspitze Backpulver



8 Stück



120 Minuten



25 Minuten

♥ ♥ ♥ Schwer



### Zubereitung Biskuitboden:

— Eier trennen, Eiweiß für 5 Minuten in das Tiefkühlfach stellen. Eigelbe mit heißem Wasser, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, auf die Eigelbcreme gleiten lassen. Mehl mit Backpulver und Speisestärke mischen, auf den Eischnee sieben und alles vorsichtig vermischen. Den Boden einer Springform fetten, Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C auf der unteren Schiene etwa 25 Minuten backen. Aus der Form lösen und abkühlen lassen.

### Zubereitung Käsecreme:

— Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit Vanillezucker und Puderzucker schaumig rühren bis sich der Zucker vollkommen gelöst hat. Nacheinander Magerquark, Zitronensaft, Zitronenschale, Weinbrand und Salz zugeben und gut vermischen. Gelatine ausdrücken und in 1 EL heißem Wasser auflösen. Unter die Quarkmasse rühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Creme beginnt dick zu werden, die Sahne unterziehen und den Tortenboden einmal quer durchschneiden. Den unteren Boden in die Springform legen und von innen einen Streifen Alufolie um den Rand legen. Tortenboden zuerst mit dem glattgerührten Johannisbeergelee, dann mit der Quarksahne bestreichen. Den zweiten Boden darauflegen und etwas andrücken. Die Torte einen Tag kühlen. Springformrand und Alufolie vorsichtig lösen.



Zum Schlemmen und Genießen: Meine Käsesahne-Torte kann man das ganze Jahr über backen – mit einer wunderbar cremigen Füllung und einem besonders luftigen Biskuitteig.

Ellen Hartmaier, Assistenz / Büromanagement



# Vegane Schokobrownies

VON LUCA DE BRITO BODEN

## ZUTATEN

- 2 Eier
- 100 g Schokolade (85% Kakaogehalt)
- 2 EL Kokosöl
- 3 EL Mandelmehl (Mandeln im Mixer verarbeitet)
- 2 EL glutenfreie Haferflocken (im Mixer verarbeitet)
- 2 EL Kakaopulver
- 125 g Demerara-Zucker



16 Stück



15 Minuten  
Arbeitszeit



20 Minuten



Leicht



— Die Eier und den Zucker in eine Schüssel geben und gut umrühren. Die geschmolzene Schokolade und das Kokosöl dazugeben und ebenfalls umrühren. Dann alles in eine Form geben, davor Backpapier auslegen. Anschließend alles in den Backofen für 20 Minuten Ober-/Unterhitze (auf 180 °C vorheizen).

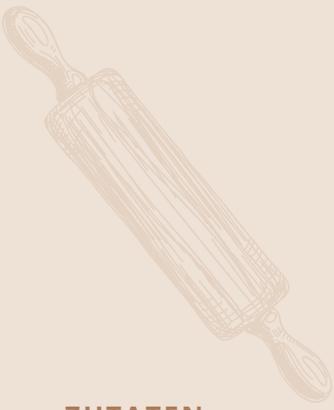


Die besten Schokobrownies überhaupt! Saftig, „fudgy“, schokoladig und dazu auch noch vegan - ohne Gluten und mit viel Protein.

*Luca de Brito Boden, Verkaufsberater / Immobilienkaufmann mit Zusatzqualifikation  
Immobilienassistent / Assistent des Geschäftsführers / Marketing*







# Quarkkuchen

VON JANA FALK

## ZUTATEN

### Für den Teig:

- 330 g Mehl, ggf. etwas mehr
- 100 g Zucker
- 100 g Butter oder Margarine
- 2 Eier
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver

### Für die Füllung:

- 1 kg Magerquark
- 230 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver\*
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 600 ml Milch
- 4 Eier
- Nach Geschmack evtl. Zitronensaft, Rum-Aroma oder Obst wie z. B. Mandarinen für die Quarkmasse



12 Stück



30 Minuten  
Arbeitszeit



60 Minuten



Mittel

\* Hier wird aus dem Puddingpulver kein Pudding gekocht. Das Puddingpulver dient als Bindung für die Quarkmasse und wird einfach mit den anderen Zutaten für die Füllung verrührt.

— Alle Zutaten für den Knetteig mit einer Küchenmaschine zu einer homogenen Masse verarbeiten. Ist der Teig zu weich, schütte ich noch ein bisschen Mehl hinzu. Die Teigmasse nun gleichmäßig in einer 28 cm Springform verteilen und bis an den Rand hochziehen.

— Die Zutaten für die Füllung - bis auf den Quark - miteinander mischen und ebenfalls eine homogene Masse entstehen lassen. Danach den Quark hinzugeben und ebenfalls verrühren. Die Quarkmasse ist sehr dünnflüssig und wird nun in die mit dem Teig ausgekleidete Springform gefüllt. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C bei Ober- und Unterhitze gut eine Stunde backen. Bitte den Kuchen beobachten, wenn er anfängt braun zu werden unbedingt abdecken. Sonst wird er oben zu dunkel.

— Den Kuchen erst nach dem völligen Erkalten aus der Form nehmen, da unmittelbar nach dem Herausnehmen aus dem Backofen die Konsistenz der Quarkmasse noch zu weich ist.

— Am besten den Kuchen 1 Tag vorher backen und dann über Nacht abkühlen lassen.



— Belohnt werden Sie mit einem echt leckeren Quarkkuchen, der als Allrounder zu Geburtstagen, Firmenjubiläen oder auch Konfirmationen eingesetzt werden kann.



Der Kuchen ist einfach Weltklasse! Das Beste an ihm ist, dass er wirklich nicht zusammenfällt, obwohl die Quarkmasse am Anfang sehr flüssig ist. Er bleibt auch nach dem Backen so hoch, wie er in der Kuchenform ist.

Jana Falk, Finanzen & Controlling / Projektassistentin





Die leckeren Kanelbullar findet man in Schweden an fast jeder Ecke, in Cafés, an Tankstellen und sogar am Kiosk. „Två kanelbullar, tack!“ heißt auf schwedisch „Zwei Zimtschnecken, bitte!“

*Nico Löbich, Kaufmännischer Leiter / Dipl. Betriebswirt (FH)*





# Kanelbullar – Zimtschnecken schwedische Art

VON NICO LÖBICH

## ZUTATEN

### Pate fermentée (alter Teig):

- 175 g Weizenmehl (Typ 550)
- 125 ml lauwarmes Wasser
- 2 g Hefe
- 3 g Salz

### Für den Hefeteig:

- 325 g Weizenmehl (Typ 550)
- 175 ml lauwarme Milch
- 10 g Hefe
- 3 g Salz
- 50 g Zucker
- 85 g Butter
- 1 TL Kardamom (gemahlen)

### Für den Belag:

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 EL Zimt (gehäuft)

### Topping:

- 1 St. Eigelb
- Hagelzucker



14 Stück



120 Minuten  
Arbeitszeit



10 Minuten



Mittel

— Am Vorabend für die Pate fermentée die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen, das Mehl und das Salz hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten.

— Dann 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen und anschließend für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

— Am nächsten Tag für den Hefeteig die Hefe und den Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Die Pate fermentée, Mehl und Salz hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Erst dann die Butter unterkneten, bis wieder alles schön glatt und elastisch ist.

— 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen.

— Für den Belag Butter, Zucker und Zimt zu einer cremigen Paste verrühren.

— Nach der Gehzeit den Teig zu einem Rechteck ca. 40 x 60 cm auswellen.

— Mit der Zimtbutter bestreichen und auf die Hälfte zusammenklappen (20 x 60 cm).

— Daraus dann 56 Streifen mit ca. 1 cm Breite schneiden und pro Kanelbullar jeweils 4 Streifen nacheinander wie ein Wollknäuel aufwickeln.

— Mit Abstand auf ein Blech setzen und nochmals abgedeckt 45 Minuten gehen lassen.

— Den Backofen auf 230 °C vorheizen.

— Für das Topping das Eigelb mit etwas Milch verrühren, die Kanelbullar damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

— Bei Ober-Unterhitze, zweite Schiene von unten ca. 10 Minuten goldbraun backen und am besten noch lauwarm genießen.



# Dinkel-Buttermilch Brötchen

VON JANA FALK

## ZUTATEN

- 340 ml Buttermilch
- 5 g frische Hefe für Overnight-variante, (10g Hefe für Variante am gleichen Tag)
- 1 TL Honig
- 500 g Dinkelmehl Typ 630 oder 1050
- 1 TL Salz
- 30 g Butter
- Mohn, Sesam, Sonnenblumenkerne oder auch Kümmel



6 - 8 Stück je nach Größe



45 Minuten Arbeitszeit



20 Minuten



Leicht



— Diese sehr köstlichen Dinkel-Buttermilch Brötchen für den Frühstückstisch sind ein Overnight Teig. Falls Sie Frühaufsteher sind, gelingen die Brötle aber auch morgens.

— Und so wird's gemacht: Buttermilch, frische Hefe, Honig leicht erwärmen (37 °C) und verrühren. Anschließend Dinkelmehl, Salz und Butter dazu geben und verkneten. Teig in eine Schüssel umfüllen, abgedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen und dann über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Morgen Teig 10 Minuten auf Zimmertemperatur kommen lassen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche 6-8 Teiglinge abstechen und rundschleifen. Brötchen mit dem Schluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

— Währenddessen den Backofen auf 230 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen und eine feuerfeste Form mit Wasser in den Ofen stellen. Nach der Ruhezeit die Brötchen nun mit dem Schluss nach oben drehen und nach Belieben einschneiden, mit Buttermilch einpinseln und eventuell mit Mohn, Sesam oder Körnern bestreuen.

— Nun kommen die Teiglinge für etwa 20 Minuten auf die mittlere Schiene in den Ofen und dürfen goldbraun backen.

Guten Appetit und gutes Gelingen!



Was gibt es schöneres als frisch gebackene Brötchen zum Frühstück?  
Backen macht glücklich und Essen noch viel mehr.

Jana Falk, Finanzen & Controlling / Projektassistentin





# Käsestangen

VON ALESSANDRO STENTI



ca. 40 Stück



20 Minuten  
Arbeitszeit



15-18 Minuten



Leicht

## ZUTATEN

- 100 g kalte Butter
- 100 g Käse
- 100 ml Milch
- 1 TL Salz
- 1/3 TL Kaisernatron (auch durch Backpulver ersetzbar)
- Ca. 250 g Mehl

— Das Mehl mit Salz und Natron in einer Schüssel sieben.

— Die kalte Butter auf einer groben Reibe in die Schüssel reiben, den Käse ebenso grob dazu reiben, die Milch dazu geben und alle Zutaten zu einem Teig kneten.

— Abgedeckt 15 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Danach wieder kurz kneten.

— Anschließend in 2 gleiche Stücke teilen (so ist es bequemer zu verarbeiten). Jedes Stück dünn zu einem Rechteck auswellen. Mit einem Pizza-Messer in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden. Jeden Streifen drehen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen.

— Bei 180 °C Umluft 15-18 Minuten backen - nicht zu dunkel werden lassen.

### Tipp:

Die Käsestangen werden noch knuspriger, wenn man Sie einen Tag liegen lässt.



Der Hit auf jeder Party! Mit leckeren Käsewürfeln, ein paar Trauben und einem Glas Wein schmecken lassen.



*Alessandro Stenti, Leitung Verkauf & Projektentwicklung / Dipl. Immobilienwirt VWA / Prokurist*



# Blätterteigschnecken mit Käse, Schinken und Salami

VON MICHAEL BÖTTCHER

## ZUTATEN

- 1 Packung Blätterteigrolle
- 150 g Schinken
- 80 g Salami
- 150 g geriebener Emmentaler Käse
- 80 g Frischkäse
- 1 Ei
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Stange Frühlingszwiebel



ca. 24 Stück



20 Minuten  
Arbeitszeit



10-12 Minuten



Leicht

— Schinken, Salami und Frühlingszwiebel klein schneiden und mit den anderen Zutaten in eine Schüssel geben, würzen mit Pfeffer, Salz, Kräutermischung oder Gewürze nach Belieben. Die Masse auf die ausgerollte Blätterteiglage streichen.

— Am oberen langen Ende 2 cm frei lassen und den Rand mit Wasser bestreichen.

— Das Ganze aufrollen und im Backpapier ca. 2 Std. in den Gefrierschrank geben, damit sich die Rolle gut schneiden lässt.

— Danach die Rolle in ca. 1 cm starke Scheiben schneiden, auf ein Backblech mit genügend Abstand auslegen und bei 200 °C Umluft ca. 10-12 Minuten backen.

### Vegetarische Variante:

— 200 g Kräuterfrischkäse auf die ausgerollte Blätterteiglage streichen, dann 1 Stange Frühlingszwiebel klein geschnitten und 100 g geriebener Emmentaler Käse darauf verteilen, mit Pfeffer und Salz würzen.

### Lachs Variante:

— 200 g Meerrettichfrischkäse auf die ausgerollte Blätterteiglage streichen, dann 1 Stange Frühlingszwiebel klein geschnitten, Petersilie, ein wenig geriebene Zitronenschale und 200 g kleine Lachsstücke auf die Blätterteiglage verteilen, mit Pfeffer und Salz würzen.



Als Snack oder Partyfood sind die herzhaften Blätterteigschnecken ideal, um sie mit Freunden zu teilen. Wer Pizza mag, wird diesen Snack besonders lieben!

*Michael Böttcher, Verkaufsberater / Immobilienfachberater*



# Oliven im Mürbeteig

VON EDELGARD PFLEIDERER

## ZUTATEN

- 150 g Mehl
- 125 g Butter
- 250 g Gouda mittelalt oder alt
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Paprikapulver
- 200 g gefüllte Oliven



18-20 Stück



20 Minuten  
Arbeitszeit



20 Minuten



Leicht



\_\_ Aus Mehl, Butter und frisch geriebenem Gouda, Salz und Paprika einen Mürbeteig kneten und in Folie gewickelt ca. 1/2 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

\_\_ Danach auf etwas Mehl eine 3-4 cm dicke Rolle formen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

\_\_ In jeder Scheibe eine gefüllte Olive einpacken und zwischen den Handflächen zu Kugeln rollen.

\_\_ Die Kugeln auf Backpapier auf ein Blech setzen und im Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.



Ein knuspriger Mürbeteig mit einer herzhaft, würzigen Füllung – einfach lecker! Mein Rezept wird mit grünen Oliven und Gouda verfeinert. Möglichst noch warm servieren, so schmecken sie am besten.

*Edelgard Pfeiderer, Stv. Leitung Finanzen & Controlling*



# Oma's Zwiebelkuchen

VON SILKE BAUER

## ZUTATEN

### Für den Teig:

- 1 Pfund Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 1/4 l lauwarme Milch
- 1 TL Salz
- 80-100 g Schmalz

### Für den Belag:

- 2 Becher Sahne
- 125 g Magerquark
- 2 Eier
- 1-2 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Kümmel
- 3-4 große Zwiebeln
- 1 EL Schmalz



ca. 24 Stück



30 Minuten  
Arbeitszeit



20-25 Minuten



Leicht



— Die Milch erwärmen und anschließend den Hefewürfel in der lauwarmen Milch auflösen. Mehl, Salz und Schmalz hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren/kneten. Den Teig ca. 1 Stunde an einem warmen und ruhigen Ort zugedeckt gehen lassen. In der Zwischenzeit wird der Belag zubereitet: Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Anschließend mit Schmalz und Kümmel in einer Pfanne mit niedriger Hitze andünsten. Sahne, Quark, Eier und Mehl in eine Rührschüssel geben und die Zwiebeln unterheben. Nach Belieben mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Teig ausrollen und in einem gefetteten Backblech auslegen. Die Zwiebelmasse gleichmäßig darauf verteilen und glattstreichen.

— Im vorgeheizten Backofen bei 180-200 °C (Umluft) ca. 20-25 Minuten backen und noch heiß genießen!



Bei Oma schmeckt's einfach am besten.  
Dieser Zwiebelkuchen ist besonders fein zu frischem, jungen Wein.

Silke Bauer, Assistenz / Büromanagement



# Georgisches Khachapuri

VON LARS RAMBACHER

## ZUTATEN

- 600 g Mehl
- 1 EL Salz
- 1 EL Zucker
- 2 Päckchen Trockenhefe
- 200 ml Wasser, warm
- 100 ml Milch
- 1 EL Olivenöl
- 200 g Mozzarella, gerieben
- 200 g Feta-Käse
- 200 g Gouda, gerieben
- 5 Eier
- 40 g Butter



4 Stück



120 Minuten  
Arbeitszeit



15 Minuten



Leicht

— Aus Mehl, Hefe, Salz, Zucker, Milch und Wasser wird zuerst ein gleichmäßiger Teig gerührt. Das Öl hinzugeben und nochmals gut verrühren. Den Teig lässt man dann für eine Stunde an einem warmen Ort gehen, bis er ungefähr das Doppelte an Volumen angenommen hat. Mit einem Rührlöffel den Teig nochmals verrühren und nach unten drücken. Dann lässt man nochmals alles 30 Minuten ruhen.

— Während der Gehzeit wird der Feta-Käse zwischen den Händen zerdrückt bzw. zerkleinert, um dann die 3 Käsesorten in einer Schüssel durchzumischen.

— Gleichzeitig wird der Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizt. Der Teig wird nun in 4 gleich große Stücke geteilt und jeweils auf Mehl in gleichgroße Kreise ausgerollt. Von 2 entgegengesetzten Seiten wird dann der Teig in die Mitte gerollt, bis in der Mitte noch ca. 5 cm frei sind. Dann die offenen Enden zusammendrücken, damit man kleine Schiffchen hat.

— Den Käse auf die Schiffchen verteilen. Ein Ei mit etwas Wasser anrühren und mit einem Pinsel den unbedeckten Teig bestreichen. Die Schiffchen kommen jetzt für 15 Minuten in den Ofen.

— Adscharische Variante (benannt nach der gleichnamigen Schwarzmeerregion in Georgien)

— Dann, wer will, in der Mitte eine Mulde im Käse freidrücken und jeweils ein Ei reinschlagen. Nochmal für ca. 5 Minuten in den Ofen geben. Das Eiweiß sollte noch nicht ganz fest sein.

— Frisch aus dem Ofen servieren. Der Käse, ein kleines Stück Butter und das noch weiche Ei werden mit einer Gabel verrührt und so zum Dip für das Brot.



Khachapuri ist eine Spezialität aus der georgischen Küche. Sie werden sehr weich, mit einer perfekten Käsefüllung und am besten heiß serviert. Die seitlichen Teigränder des Bootes werden dann abgerissen und in Eigelb und geschmolzenen Käse getaucht.

Lars Rambacher, Verkaufsberater / Dipl. Wirtschaftsingenieur (BA)





# Schinkenhörnchen

VON BRUNO FITZAL

## ZUTATEN

### Für den Quarkblätterteig:

- 500 g Mehl
- 500 g Quark
- 500 g Margarine
- 1 Päckchen Backpulver
- Etwas Salz

### Für die Füllung:

- Ca. 325 g gekochter Schinken
- Ca. 75 g fein geriebener Emmentaler Käse
- 1 kleine Zwiebel
- Salz
- Pfeffer

### Außerdem:

- Eigelb
- Kümmel



70-80 Stück



90 Minuten  
Arbeitszeit



15-20 Minuten



Mittel

### Tipp:

Die Schinkenhörnchen lauwarm zu einem guten Glas Wein genießen.



— Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und alle weiteren Zutaten für den Quarkblätterteig dazugeben. Alles mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Danach eine Weile im Kühlschrank ruhen lassen.

— In der Zwischenzeit kann die Füllung zubereitet werden. Dazu den gekochten Schinken und die Zwiebel in kleine Stücke schneiden, den fein geriebenen Käse dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

— Dann rollt man den Teig 1/2 Zentimeter dick aus, schlägt ihn dreifach übereinander, wiederholt dies noch zweimal und stellt den Teig erneut eine Weile kalt.

— Nach der Ruhezeit den Teig dünn ausrollen. Aus dem dünnen Teig Dreiecke ausrädeln. Auf die breite Seite des Dreiecks einen Teelöffel der zubereiteten Füllung geben, von der breiten Seite zur spitzen Seite wickeln, an den Enden festdrücken und auf ein Backblech legen. Danach mit Eigelb bestreichen und mit Kümmel bestreuen.

— Den Backofen auf 200-210 °C vorheizen und auf mittlerer Schiene mit Ober-/Unterhitze ungefähr 15 bis 20 Minuten backen. Kann je nach Backofen variieren.



Diese Schinkenhörnchen lieben einfach alle!  
Egal ob als Snack auf der Couch, beim Familienbrunch  
oder für unterwegs...

*Bruno Fitzal, Finanzen & Controlling*



# Hefezopf pikant

VON DANIELA KRESS

## ZUTATEN

- 1 Ei
- 1 Päckchen Trockenbackhefe oder 3/4 Würfel Hefe
- 80 g Butter
- 500 g Mehl
- 200-250 ml Milch
- 2 TL Salz
- Etwas Pfeffer
- 100 g geräucherter Schinken
- 2 Zwiebeln
- 1/2 Bund Petersilie (oder gefroren)
- 1/2 Bund Schnittlauch (oder gefroren)
- 1 EL Öl
- 1 EL Parmesan (wer möchte)
- 1 Eigelb zum Bestreichen



1 Stück



20 Minuten  
Arbeitszeit



30-35 Minuten



Leicht

\_\_ Aus Mehl, Hefe, Butter, Salz, Pfeffer, Ei und Milch einen Hefeteig erstellen.

\_\_ Zwiebeln, Petersilie und Schnittlauch klein schneiden. In einer Pfanne mit dem Öl die Zwiebeln andünsten und mit 1 Prise Salz, Zucker und Paprika würzen. Dann den klein geschnittenen Schinken, Petersilie und Schnittlauch dazugeben und noch leicht mit andünsten. Etwas abkühlen lassen, zum Hefeteig geben und nochmals durchkneten.

\_\_ Wer möchte, kann nun den Parmesan dazu geben.

\_\_ Ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

\_\_ Auf einer mit Mehl bestäubten Unterlage den Hefezopf flechten, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Das Eigelb mit etwas Milch verquirlen und den Zopf damit bestreichen.

\_\_ Im vorgeheizten Backofen bei ca. 190 °C Umluft etwa 30-35 Minuten backen.



Der Star auf jedem Buffet: Der pikante Hefezopf wird mit geräuchertem Schinken und Kräutern gebacken. Heraus kommt ein saftig-rauchiger Partysnack, den man so noch nicht kennt!

Daniela Kress, Assistenz



# Empanadas Argentinas

VON CARMEN KUSTERMANN



40 Stück



30 Minuten  
Arbeitszeit



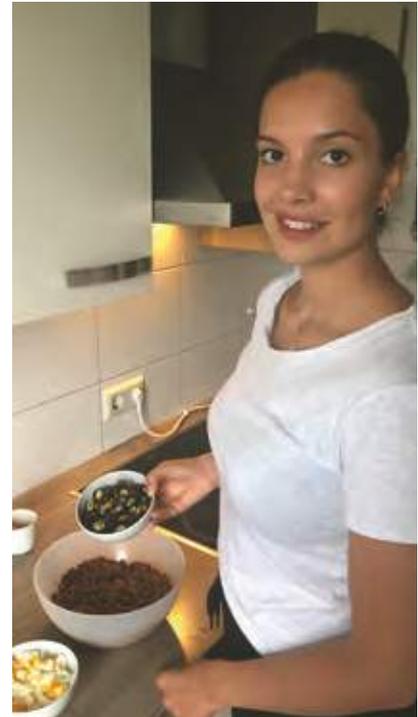
15 Minuten



Leicht

## ZUTATEN

- 1000g Hackfleisch gemischt
- 4 Blätterteigrollen
- 2 rote Zwiebeln
- 4 hartgekochte Eier
- 200 g Oliven
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen
- Öl
- Salz
- Pfeffer
- Kreuzkümmel
- Paprikapulver



- \_\_ Zwiebeln, Knoblauch, Eier und Oliven kleinschneiden.
- \_\_ Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin scharf anbraten.
- \_\_ Tomatenmark, Zwiebeln und Knoblauch nach kurzer Zeit hinzugeben und mit braten bis das Hackfleisch durch ist.
- \_\_ Hackfleischmasse mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Paprikapulver würzen.
- \_\_ Hackfleischmasse zwei Stunden kaltstellen.
- \_\_ Danach die Eier und Oliven untermischen.
- \_\_ Nun den Blätterteig etwas dünner ausrollen und mit einem Ausstecher oder einer Schüssel ca. 12 cm große runde Formen ausstechen.
- \_\_ Auf die eine Hälfte des Kreises die Masse auftragen.
- \_\_ Den Teigrand mit Eigelb bestreichen.
- \_\_ Die Teigtaschen luftdicht umklappen und den Rand mit einer Gabel verschließen.
- \_\_ Die Teigtaschen mit Eigelb bestreichen.
- \_\_ Die Empanadas gehen bei 180 °C Umluft für ca. 15 Minuten in den Ofen, bis Sie die gewünschte Bräune erreicht haben.



Dieses herzhaftes Gebäck eignet sich perfekt als Vorspeise oder für das Partybuffet.



*Carmen Kustermann, Projektsteuerung / Wirtsch.-Ing. Schwerpunkt Bau und Immobilien (B.Eng.)*

# Salzgebäck

VON ELLEN HARTMAIER

## ZUTATEN

- 150 g Käse (Emmentaler)
- 500 g Mehl
- 250 g Margarine oder Butter
- 1 Becher saure Sahne (200 g)
- 2 TL Salz
- 1 Ei
- Sonnenblumenkerne
- Kümmel
- Sesam
- Backpapier



ca. 60 Stück



20 Minuten  
Arbeitszeit



15-20 Minuten



Mittel



\_\_ Backofen aufheizen (225 °C Umluft), Mehl, Margarine oder Butter und Salz vermischen, danach saure Sahne dazugeben, alles durchkneten und ungefähr 1 cm dick auswellen.

\_\_ Das Ei mit etwas Salz verquirlen und auf dem ausgerollten Teig verteilen. Geriebenen Käse und Kümmel verstreuen. Sonnenblumenkerne, den restlichen Käse mit Sesam und Kümmel verteilen.

\_\_ Mit einem Wellenmesser 1 cm breit, 3-4 cm lange Streifen schneiden und auf dem Backblech mit ausgelegtem Backpapier eng auflegen. Backblech bei 200-225 °C ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen.



Feines Salzgebäck bestreut mit geriebenem Käse, passend für jede Feier. Die Zubereitung ist sehr einfach, da es nicht aus Hefeteig ist.

*Ellen Hartmaier, Assistenz / Büromanagement*



# Superschnelle ketogene Brötchen

VON GABRIELE SIMITSIS



6 Stück



15 Minuten



35-40 Minuten



Leicht

## ZUTATEN

- 250 g Magerquark
- 4 Eier
- 40 g Leinmehl (alternativ Mandelmehl)
- 40 g Flohsamenschalen
- 1 TL Öl (z.B. Olivenöl)
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Brotgewürz
- 2 TL Backpulver
- 40 g Sonnenblumenkerne (alternativ Nüsse oder Sesam)

— Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten.

— Den Backofen auf 180 °C vorheizen, am besten mit Heißluft.

— Den Teig in 6 Portionen teilen, mit feuchten Händen zu Kugeln formen, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und flachdrücken.

— Die Brötchen mit den Sonnenblumenkernen bestreuen und für ca. 35–40 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.





Ihr könnt die Keto-Brötchen genau so bestreichen und belegen, wie ganz normale Brötchen. Sie machen außerdem super lange satt und liefern jede Menge wertvolle Mikronährstoffe.

*Gabriela Simitsis, Qualitätssicherung / Sachverständige für Bauschadensbewertung /  
Dipl. Ing. Architektin / Handlungsbevollmächtigte*



# Käsfüßle

VON ANETT EHMANN

## ZUTATEN

- 250 g Mehl
- 250 g Speisequark (gut auspressen)
- 250 g kalte Butter
- 1 Packung Backpulver
- 150 g geriebener Emmentaler oder Käse nach Geschmack



ca. 20 Stück



60 Minuten  
Arbeitszeit



15 Minuten



Leicht



— Alle Zutaten „ohne den Käse“ zu einem Knetteig verarbeiten, mind. 1 Stunde kalt stellen.

— Teig 1/2 cm dick ausrollen, Füße ausstechen und mit Eigelb bestreichen.

— Geriebenen Käse darauf streuen und mit Sesam, Mohn, Kümmel oder nach Belieben verzieren.



— Bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 15 Minuten backen. (Bitte auf die Hinweise für den eigenen Backofen achten!)



Dieser herzhafte Snack eignet sich sehr gut für Geburtstage, Jubiläen und Gartenpartys. Die schwäbischen Käsfüßle kann man außerdem auch wunderbar mit Kindern zusammen backen und dekorieren.

Anett Ehmann, Assistenz / Büromanagement





Projektbau Pfeiderer GmbH & Co. KG  
Marktstr. 54 · 71364 Winnenden  
Tel.: (0 71 95) 10 40-0 · info@projektbau-pfeiderer.de  
www.projektbau-pfeiderer.de